

안전한 HACCP(해썹) 바로알기

TÌM HIỂU ĐÚNG ĐẪN VỀ HACCP AN TOÀN!

소비자들에게 좀 더 안전한 식품을 제공하고 싶은데 어떻게 해야하지?
Tôi muốn cung cấp thực phẩm an toàn hơn cho người tiêu dùng, tôi phải làm sao nhỉ?

걱정마세요~ HACCP을 알면 어렵지않아요~!
Bạn đừng lo~ Nếu biết rõ về HACCP thì không hề khó đâu~!

HACCP이요?
HACCP à?

네! 정부가 인증하는 과학적이고 가장 안전한 식품 안전관리제도예요.
Ừ! Đó là chế độ quản lý an toàn thực phẩm rất khoa học và an toàn nhất được chính phủ công nhận đấy

와우~ 대박!
Ồ~ Hay quá!

HACCP은 제품의 생산부터 유통까지의 전 과정에서 위해요소의 혼입이나 교차오염*을 방지하기 위해 중요 공정을 중점적으로 관리하는 사전 예방적 시스템입니다.
HACCP là hệ thống dự phòng, tập trung quản lý công đoạn quan trọng để phòng tránh tình trạng bị trộn lẫn hoặc lây nhiễm chéo* các yếu tố nguy hại trong toàn bộ công đoạn từ sản xuất đến lưu thông của sản phẩm.

원료
Nguyên liệu

제조 · 가공
Sản xuất - Gia công

제품
Sản phẩm

유통
Lưu thông

위해요소? 그게 뭐가요?
Yếu tố có hại à?
Chúng là gì thế nhỉ?

생물학적 위해요소
Các yếu tố sinh học nguy hại

세균(식중독균), 바이러스, 기생충 등
Vi khuẩn (vi khuẩn gây ngộ độc thức ăn), vi rút, ký sinh trùng...

화학적 위해요소
Các yếu tố hóa học nguy hại

농약, 세척제, 곰팡이독소, 살균소독제 등
Thuốc trừ sâu, chất tẩy rửa, độc tố nấm, chất sát khuẩn tẩy trùng...

물리적 위해요소
Các yếu tố vật lý nguy hại

돌, 유리조각, 반창고, 외조각 등
Đá, mảnh thủy tinh, băng cá nhân, miếng sắt vụn...

그럼 어떻게 관리해야 하나요?
Nếu vậy phải quản lý thế nào nhỉ?

공정 중에서 중요관리점을 설정하고, 그 공정의 한계기준**을 철저히 준수하면 된답니다.
Chỉ cần đặt ra điểm quản lý quan trọng trong công đoạn, sau đó tuân thủ chặt chẽ theo điểm kiểm soát tới hạn** của công đoạn đó là được

안전하고 깨끗한 식품을 만들기 위해 우리 모두 위생관리를 철저히 해야겠네요.
Chúng ta sẽ phải quản lý vệ sinh chặt chẽ để có thể sản xuất được những thực phẩm sạch và an toàn nhé

네~ 이제부터 깨끗한 식품을 만들기 위하여 종사자가 지켜야 할 것은 무엇인지 알아볼까요?
Đúng rồi~ Từ bây giờ chúng ta sẽ tìm hiểu những người làm việc cần phải tuân thủ những gì để sản xuất thực phẩm sạch nhé?

교차오염 오염되지 않은 식재료나 음식이 오염된 식재료 및 기구, 종사자와의 접촉으로 인해 유해 미생물이 오염되거나 이물이 혼입되는 것

* **لây nhiễm chéo** Các nguyên liệu thực phẩm hoặc thực phẩm chưa bị ô nhiễm bị nhiễm vi sinh vật có hại hoặc bị pha lẫn tạp chất khi tiếp xúc với nguyên liệu thực phẩm và dụng cụ bị ô nhiễm hoặc người làm việc.

한계기준 식중독균 등 식품안전을 위협하는 요인을 제거할 수 있는 기준이나 기준치

** **Điểm kiểm soát tới hạn** Tiêu chuẩn hoặc ngưỡng giới hạn có thể loại bỏ được những yếu tố gây nguy hiểm đến an toàn thực phẩm như vi khuẩn gây ngộ độc thức ăn.



식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc

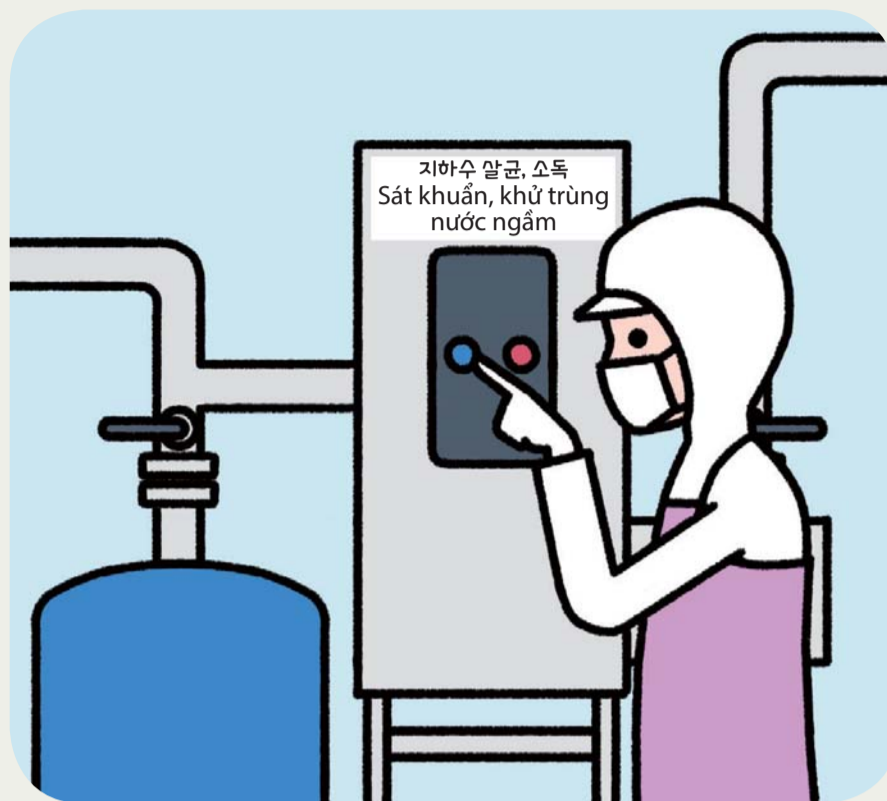
주요 위생안전 조항 꼭 지켜야할 4가지

4 điều phải tuân thủ chính về vệ sinh an toàn



원료관리 Quản lý nguyên liệu

원·부재료 입고 시 검사성적서 확인 및 검수기록 비치
Kiểm tra bảng điểm kiểm tra khi nhập kho nguyên liệu, phụ liệu và để sẵn ghi chép kết quả kiểm tra



용수관리 Quản lý nước sinh hoạt

비가열섭취식품에 사용할 경우, 지하수 살균·소독 실시
Thực hiện sát khuẩn, khử trùng nước ngầm trong trường hợp sử dụng cho thực phẩm sử dụng không cần làm nóng



위생관리 Quản lý vệ sinh

작업장 세척·소독 실시 및 종사자 개인위생관리
Thực hiện dọn vệ sinh, khử trùng khu vực làm việc và quản lý vệ sinh cá nhân của người làm việc



중요관리점(CCP) 관리 Quản lý điểm kiểm soát tới hạn (CCP)

CCP 모니터링 실시 및 개선조치 이행
Thực hiện giám sát điểm kiểm soát tới hạn CCP và thi hành biện pháp cải tiến



식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc

원·부재료 관리를 철저히 해요! Quản lý nguyên liệu, phụ liệu chặt chẽ!



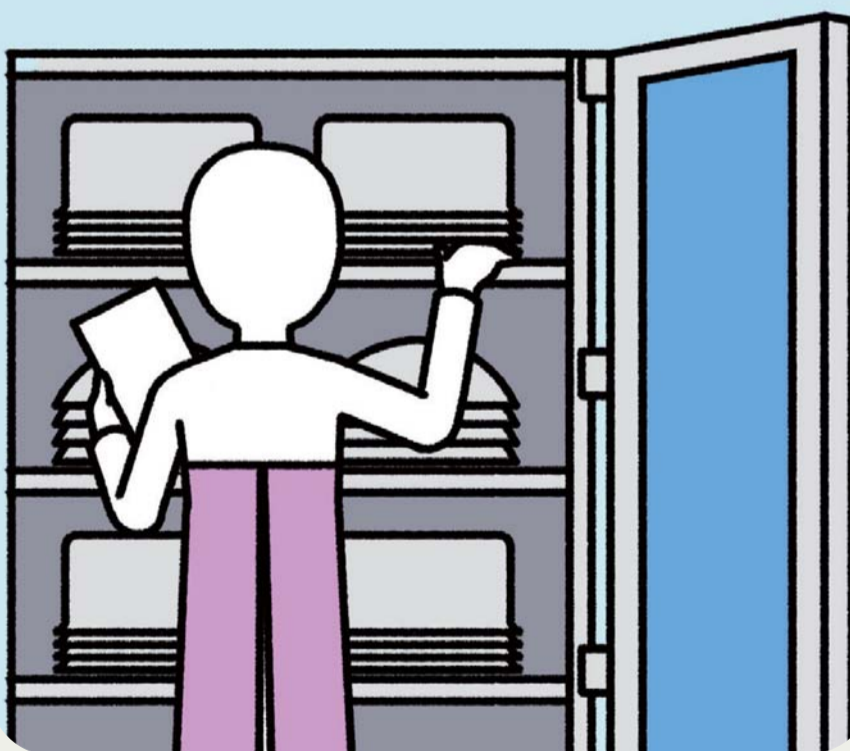
운송차량 Xe vận chuyển

운송차량 냉장·냉동 온도 및 청결관리
Quản lý nhiệt độ đông lạnh và vệ sinh của xe vận chuyển



입고검사 Kiểm tra nhập kho

자체 입고기준에 따라 원·부재료 검사 또는 검사성적서 확인
Kiểm tra nguyên phụ liệu theo tiêu chuẩn nhập kho của cơ sở hoặc kiểm tra bảng kết quả kiểm tra



거래처관리 Quản lý nơi giao dịch

원·부재료 공급업체에 대한 정기적인 위생점검 (HACCP 업체일 경우 생략 가능)
Kiểm tra vệ sinh định kỳ các nơi cung cấp nguyên phụ liệu (có thể bỏ qua nếu đó là cơ sở có chứng nhận HACCP)



조도관리 Quản lý cường độ rọi sáng

선별 및 검사구역 작업장은 필요한 조도(540Lux 이상) 유지
Duy trì độ sáng cần thiết cho khu vực làm việc phân loại và kiểm tra (trên 540Lux)



식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



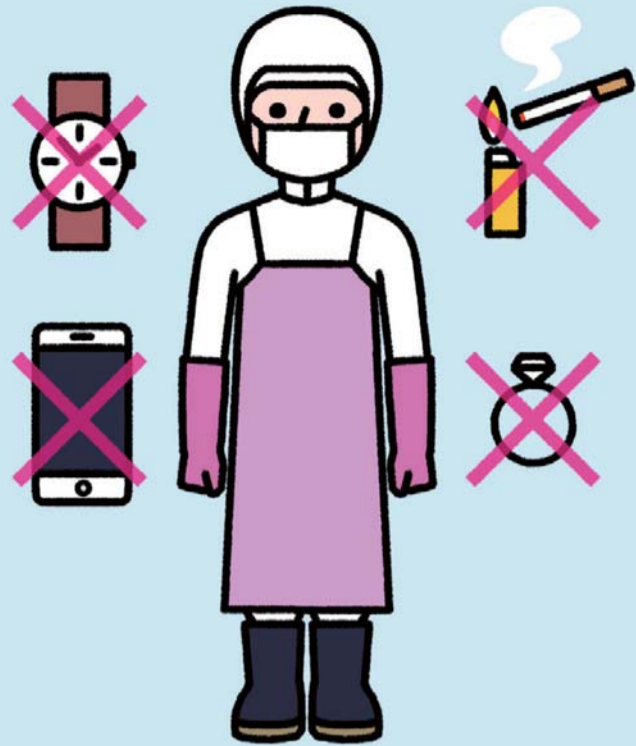
한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc

작업장에 들어가기 전, 꼭 지켜주세요! Phải thực hiện những điều sau trước khi bước vào nơi làm việc!



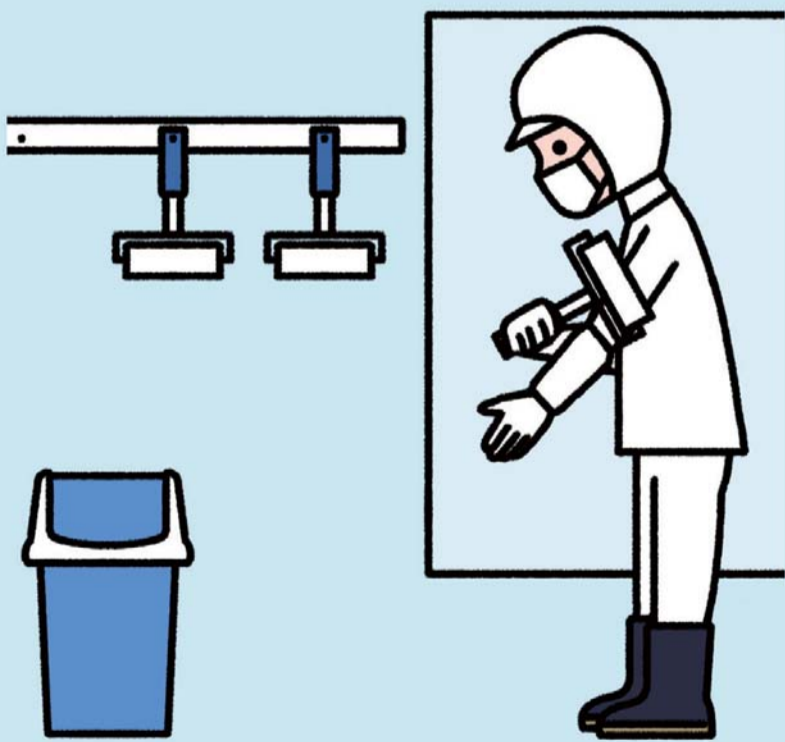
위생복 Quần áo khử trùng

작업중인 종업원은 위생복·위생모·위생화 등 항상 착용
Những người đang làm việc luôn luôn phải trang bị đầy đủ quần áo, mũ, giày... khử trùng



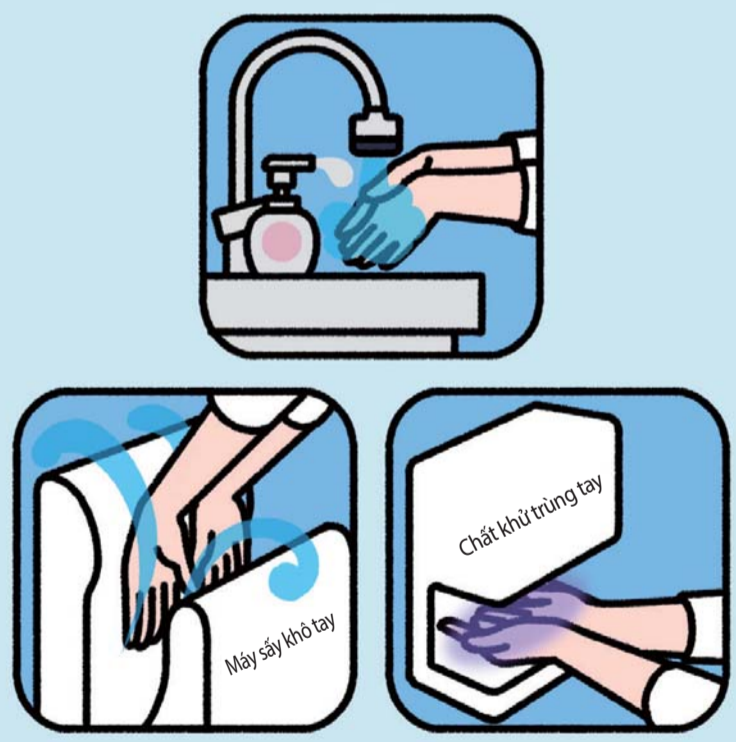
개인용품 Vật dụng cá nhân

장신구·휴대품(시계, 반지, 휴대폰, 라이터 등) 반입금지
Cấm mang theo các vật dụng cá nhân, đồ trang sức vào (đồng hồ, nhẫn, điện thoại di động, bật lửa...)



이물관리 Quản lý dị vật

이물제거 후 작업장 출입
Ra vào khu vực làm việc sau khi loại bỏ dị vật



위생관리 Quản lý vệ sinh

작업장 출입 시 손세척 → 손건조 → 손소독 실시
Khi ra vào nơi làm việc
Thực hiện các bước Rửa tay → Sấy khô → Khử trùng



식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc

작업장과 작업도구를 깨끗하게 세척해요! Vệ sinh sạch sẽ nơi làm việc và công cụ làm việc!



소독제 Bể khử trùng

세제·소독제의 올바른 사용 및 보관 방법 확인
Sử dụng đúng cách chất tẩy rửa, chất khử trùng và kiểm tra phương pháp bảo quản



작업장 Nơi làm việc

작업장 내부는 정해진 주기에 따라 청소관리 실시
Thực hiện quản lý dọn vệ sinh bên trong nơi làm việc theo chu kỳ quy định.



작업도구 Công cụ làm việc

작업도구는 작업 종료 후 세척·소독을 실시하고, 작업 시작 전에는 소독 실시
Thực hiện rửa sạch, khử trùng sau khi kết thúc làm việc và thực hiện khử trùng trước khi bắt đầu làm việc



배수로 Đường thoát nước

배수로에 퇴적물이 쌓이지 않게 관리
Quản lý không để chất cặn tích tụ ở đường thoát nước

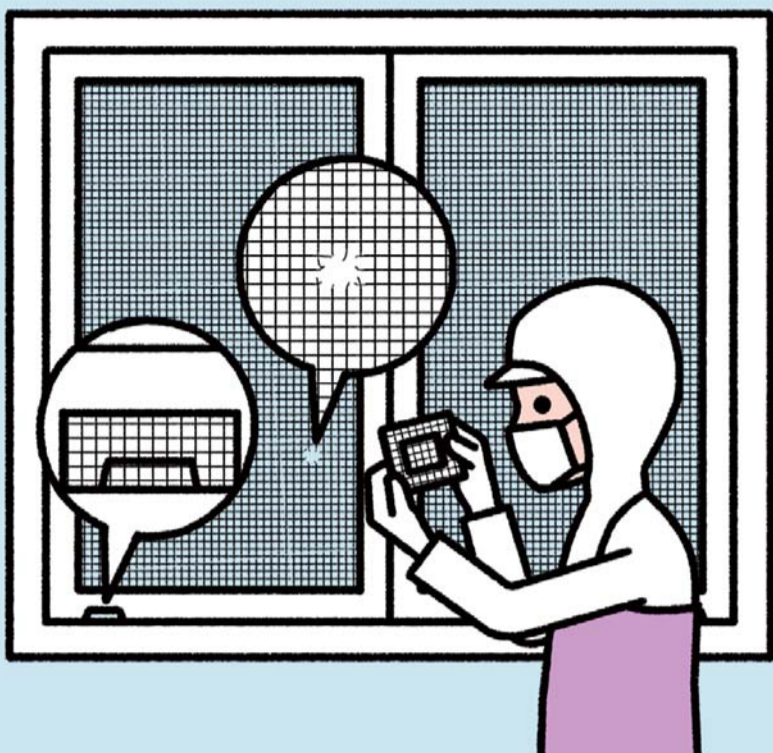


식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc

작업장 주변 환경을 꼼꼼하게 점검해요! Kiểm tra chặt chẽ môi trường xung quanh nơi làm việc!



창문 Cửa sổ

해충이 유입되지 않도록 방충·방서시설 점검
Kiểm tra thiết bị chống nóng, chống côn trùng không để côn trùng có hại xâm nhập



방충·방서 Chống côn trùng có hại·Chống nóng

해충 유입 시 알 수 있게 구역별·해충별 포집결과 정기적 기록·관리
Ghi chép, quản lý kết quả thu thập ở từng khu vực và theo từng loại côn trùng định kỳ để có thể biết được khi có côn trùng có hại xâm nhập



폐기물 Chất thải

해충이 발생하지 않도록 폐기물 보관함은 틈새가 없게 밀폐
Bịt chặt dụng cụ bảo quản chất thải không để có chỗ hở để không phát sinh côn trùng có hại



기록관리 Quản lý ghi chép

폐기물 처리·반출 계획 수립 및 기록관리
Xây dựng kế hoạch xử lý, chuyển chất thải và quản lý lưu trữ ghi chép theo dõi



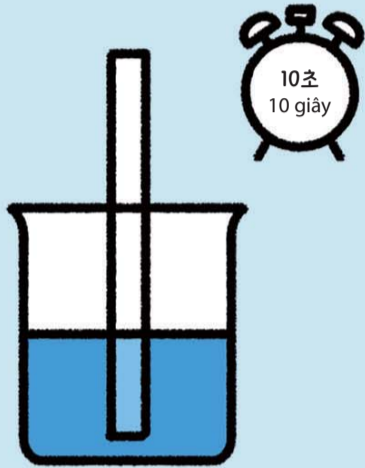
주기적으로 중요 관리점을 모니터링 해요! Giám sát những điểm quản lý quan trọng theo chu kỳ!

염소계 소독액 농도 모니터링 방법 (테스트 페이퍼 이용)

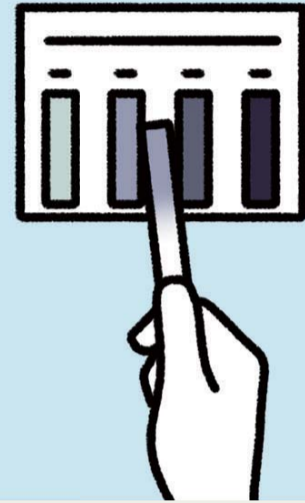
Phương pháp giám sát nồng độ dung dịch clo diệt khuẩn (sử dụng giấy thử)



- ① 희석한 소독액을 적당한 용기에 덜어 담는다.
① Trút dung dịch diệt khuẩn đã pha loãng vào dụng cụ đựng phù hợp



- ② 테스트 페이퍼를 소독액에 약 10초간 담근다.
② Ngâm giấy thử vào dung dịch diệt khuẩn khoảng 10 giây



- ③ 변화한 테스트 페이퍼 색을 색조표와 비교하여 소독액 농도를 측정한다.
③ So sánh màu giấy thử bị đổi màu với bảng màu để đo nồng độ dung dịch diệt khuẩn

! 측정했던 소독액은 재사용하지 말고 폐기하여야 합니다.
Không sử dụng lại dung dịch diệt khuẩn đã đo và phải hủy đi.

※ 희석된 소독액 농도가 색조표와 일치하지 않을 경우에는 농도에 맞게 다시 희석한다.
※ Trường hợp nồng độ dung dịch diệt khuẩn đã được pha loãng không giống như bảng màu thì pha lại cho đúng nồng độ.

염소계 소독액 Dung dịch diệt khuẩn clo

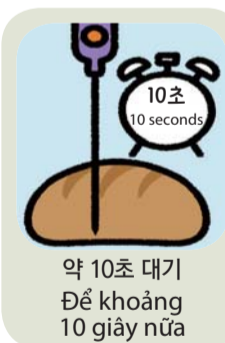
희석한 소독액은 테스트 페이퍼를 활용하여 소독액 농도 준수 여부 확인

Sử dụng giấy thử để kiểm tra xem dung dịch diệt khuẩn đã pha loãng có tuân thủ theo nồng độ dung dịch diệt khuẩn hay chưa

모니터링 장비 사용방법 예시

Ví dụ phương pháp sử dụng thiết bị quan sát

Nhiệt kế 탐침온도계



Máy phát hiện k 금속검출기



식품의약품안전처
Cơ quan An toàn Thực phẩm và Y - dược phẩm



한국식품안전관리인증원
Viện Công nhận Quản lý An toàn Thực phẩm Hàn Quốc